

## ALLGEMEINE MERKMALE

Für diejenigen, die nicht auf die Qualität und Solidität einer Queen-Küche verzichten wollen, bietet die Serie 7 eine Tiefe von 700 mm und kompaktere Abmessungen, die sich in jede Umgebung einfügen. Die Brenner sind in verschiedenen Konfigurationen und Leistungsstufen erhältlich und werden durch die raffinierte Scotch Brite-Oberfläche aufgewertet.

Dank der extremen Freiheit bei der Zusammenstellung ist jede Komposition möglich: Sie können die Modellplatten mit Backöfen und neutralen Unterschränken kombinieren, die mit hygienischen Oberflächen ausgestattet werden können; Sie können maßgeschneiderte Lösungen schaffen, indem Sie die Geräte Rücken an Rücken kombinieren und befestigen, perfekt versiegelte "bündige" Seite an Seite oder "Brücken"-Strukturen, die Lösungen auf hohem Niveau bieten, die immer perfekt den Bedürfnissen des Küchenchefs entsprechen.

Als absolute Garantie sind alle Geräte die Küchen von Queen7 sind nach internationalen Normen wie CE, GAR, AGA und anderen zertifiziert.



## TECHNISCHE DATEN

Außenschalen und Füße aus Edelstahl.

Arbeits Tisch höhenverstellbar von 840 bis 900 mm.

Platten mit 2 mm Dicke.

15 mm dicke Kochplatte, völlig unabhängig vom Kochfeld.

Große überflutbare Rinne am Umfang der Kochplatte zum Auffangen von Kochresten, nach vorne abfallend zum Ablassen von Flüssigkeiten in die große Schublade.

Kochplatten mit satinierter Oberfläche, beschichtet mit Weicheisen, Stahl AISI430 oder poliertem Hartchrom, alle in glatter, gemischter oder gerippter Ausführung erhältlich.

Große Fettsammelschublade.

Modulgrößen: 40, 60, 80

Bei den 120er-Modulen ist die Kochplatte von oben um 40 mm abgesenkt und um 10 mm nach vorne geneigt.

Gasversion: Rohrbrenner mit selbststabilisierender Flamme und sehr gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Temperaturregelung über modulierenden Hahn (Temperatur über 300°C) oder thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement (90-280°C).

Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

Gerilltes Plattendesign garantiert Sauberkeit bis zum Ende der Platte

Unverschweißte Platte zur Beschleunigung von Wartungsarbeiten und eventuellem Austausch durch Benutzer

Nicht geschweißte Platte am Maschinentisch mit Optimierung der Strukturpunkte unter thermischer Belastung

Thermischer Ausschnitt, der den Benutzer und die angrenzenden Maschinen erleichtert.

Gleichmäßige Kochtemperatur über die gesamte Platte. Optimierte Hitze im Kochbereich und erhöht den Bedienkomfort in der Küche.

Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

# FRY TOP S GAS M80 AISI Platte - GERILLT - Top Version

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1653209

MODELLO  
Q70SFT/G813

SERIE  
QUEEN 7

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	CR1653209
DEFINITION	Q70SFT/G813 FTG RIGATO 430 M80 TOP
KOMMERZIELLE LINIE	QUEEN
SUPPLY	GAS
DIM. BREITE	800 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	250 mm
NETTOGEWICHT	22 Kg
VOLUMEN (netto)	0.14
LÄNGE DES PAKETS	840 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	550 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0,396 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	29 Kg
GAS POWER	12
GAS POWER (G25.3/25mbar)	12,00
ZERTIFIZIERTES MODELL	70SFT/G8

SERIE  
QUEEN 7

CODICE  
CR1653209

MODELLO  
Q70SFT/G813

SERIE  
QUEEN 7

# PRODUKTE BEREICH PLUS



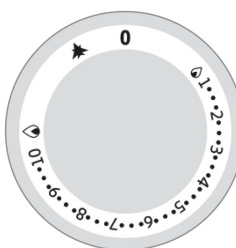
Thermischer Ausschnitt, der den Benutzer und die angrenzenden Maschinen erleichtert.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich



Gerilltes Plattendesign garantiert Sauberkeit bis zum Ende der Platte



Bei den Versionen mit Wasserhahn wird die Leistung durch einen stufenlos regelbaren Wasserhahn vom Typ 22PP reguliert, um die Wärme der Kochplatte an die Art des Kochens anzupassen.



Nicht mit dem Maschinenbett verschweißte Platte mit Optimierung der thermisch belasteten Strukturpunkte



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Das als Zubehör erhältliche, durchgehende Abflussrohr ermöglicht die Entsorgung der Rückstände in einem externen Behälter.



Wasserspender-Kit als Zubehör erhältlich

CODICE  
CR1653209

MODELLO  
Q70SFT/G813

SERIE  
QUEEN 7

## PRODUKTE BEREICH PLUS



Bei den thermostatgesteuerten Versionen kann die Temperatur der Kochplatte von 90 bis 280 °C eingestellt werden, um den Verbrauch zu optimieren und sich an das empfindlichste Kochen anzupassen.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals



Überlaufstopfen aus rostfreiem Stahl, serienmäßig für das Überflutungsmanagement der Rinne.



Thermisches Schneiden, das den Anwender und die angrenzenden Maschinen entlastet.



Geräumige Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen für das gesamte Volumen des Perimeterkanals

# FRY TOP S GAS M80 AISI Platte - GERILLT - Top Version

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR1653209

MODELLO  
Q70SFT/G813

SERIE  
QUEEN 7

## ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	<b>PRPC</b>	Glatter Plattenreinigungsschaber - verchromt
CR1356399	<b>RPR</b>	Gerillter Chromplattenabstreifer
CR1658629	<b>D97CPFT68</b>	Schubblade für die Reinigung der Frittierplatte M60 - M80
CR1658609	<b>97TFT</b>	STOPFEN ZUR PLATTENREINIGUNG
CR1354999	<b>PKLR</b>	Ersatzklingen (10PCS)
CR1658659	<b>7AFT8</b>	M80-Spritzschutz
CR1658849	<b>Q7968CAF</b>	WASSERBEFÜLLUNG FÜR BRATPLATTE M60 M80 - 70 90 QUEEN - GAS ODER ELEKTRISCH
CR1659119	<b>Q78GKSCFT</b>	DURCHGEHENDER AUSPUFF FÜR FRITTIERPLATTE M80 - 70 QUEEN - GAS
CR1659149	<b>Q78GCASCFT</b>	KONTINUIERLICHES BE- UND ENTLADEN FÜR FRITTIERAUFSATZ M80 - 70QUEEN - GAS
CR1659249	<b>PAFT8</b>	M80 SUPER FRY TOP ZUBEHÖRHALTER
CR1659259	<b>AGMFT48</b>	HALTEGITTER FÜR SUPER GRILLPLATTE
CR1659269	<b>AGMFT6</b>	HALTEGITTER FÜR SUPER GRILLPLATTE
CR1659359	<b>AKBFT-1</b>	BAUSATZ 3 SCHALEN GN1/9 H65 MM
CR1659369	<b>AKBFT-2</b>	BAUSATZ 2 SCHALEN GN1/6 H65 MM
CR1659379	<b>AKBFT-3</b>	BAUSATZ 1 WASCHBECKEN GN1/3 H65 MM